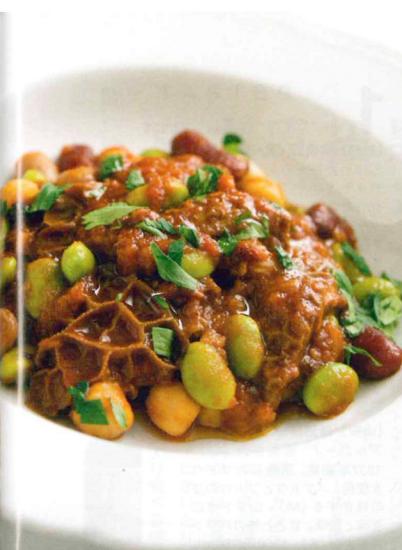


# リストランテ フィオレンツァ

東京・京橋



3



店は銀座と京橋のちょうど境にある。リストランテ然とした風格のある入口に気後れしそうになるが、中はアットホーム。エンタランスが少し奥まっているので、見落とさないように。



2



## ◎リストランテ フィオレンツァ

東京都中央区京橋3-3-11京橋サウス1F

☎03-6425-7208

11:30~14:30 (コース13:30LO、ビジネスランチ14:00LO)

18:00~23:00 (21:00LO)

ランチ1080円~ ディナーコース3600~5400円

前菜・パスタ1600円~ メイン2000円~

東京メトロ京橋駅より徒歩1分

INSPIRE!!

刺激されている人  
**丸山宏人**

◎オザミ・デ・ヴァン  
東京都中央区銀座2-5-6P.Vビル  
☎03-3567-4120  
11:30~13:30  
(土、日、祝)~14:30LO)  
18:00~22:30  
(土、日、祝)17:30~22:00LO)

## 永遠のライバル

- 1 テーブル席がメインだが、カウンターも7席はあるので、一人でも気兼ねなく訪れる。
- 2 某週刊誌のカルボナーラ番付で「大関」をとったことがきっかけで、店の名物となった「生クリームは使わない『本当の』カルボナーラ」。味わいは濃厚ながらも、たっぷりの黒コショウで爽やかさをプラス。ランチでも気軽に食べられると思って、平日は近隣のサラリーマンやOLが、週末は全国からお客様がやってくる。
- 3 丸山さんの好きな内臓料理より「トリッパと豆の煮込み」1600円。ジャストの煮込み時間で仕上げた厚みのあるトリッパはふっくらとした舌触り。前菜扱いだが、メインの肉料理に匹敵する存在がある。

丸山宏人さんの「オザミ」グループは、現在11軒を展開。まだまだ増える勢いだが、「イタリアンだけには手に出さない」と言う。そのコロロは「橋本がいるから」。橋本と丸山さんは「橋本がいるから」。橋本とア」のオーナーシェフ橋本直樹さん

は京橋のイタリアン「フィオレンツァ」のオーナーシェフ橋本直樹さんのこと。年は1つ違い。どちらも東京の文京区・本郷で店を始めた頃に知り合って、来年で20年になる。

実はこの2人、ものすごく負けず嫌い。橋本さんが2号店を出せば、丸山さんも「オレも出す」となる(それでできたのが「ヴァン・ピックル」と、橋本さんは主張)。携帯電話が

始めの頃、橋本さんが買うと、丸山さんも負けじと買う。仕事のみならず、ワインのテイスティングからジャンケン、腕相撲に至るまで競い合いつつ、刺激し合いながら、熱い関係は冷める暇がない。

フィオレンツァは「生クリームは使わない『本当の』カルボナーラ」が評判の店だ。東京駅にも近い土地柄、評判を聞いて全国からお客様さんがやってくる。すると丸山さんがひとつ言。

橋本さんはフレンチ出身。吉野建シェフのもとで修業し、「1999年アラブッシュ」へ。あまりに料理にのめり込み過ぎて、24時間、頭の中は料理のことばかり。寝ても夢の中で料理を作り、「できた!」と飛び起きるなどもしばしばだったという。「皿の中に入り込みすぎて、自分でも怖い感覚があった」ため、料理から少し離れて、経営を学ぼうとファミレス企業を受験。30歳を前に猛勉強し、優秀な成績で就職を果たす。それまでは盲い料理さえ作ればいいと思っていたが、それだけで立派な職業になれると思っていました。それまでは盲い料理さえ作ればいいと思っていたが、それだけで立派な職業になれると思っていました。

アミレス時代は、サラリーマン。完全週休2日だったので、うち1日は、中小企業診断士セミナーへ通い、経

「銀座に出店したのは僕のほうが先ですから」と、負けず嫌い魂をのぞかせるのであった。



4 「鶏モツのタヤリン」1600円。コリアンダーとコショウ、ハーブで煮込み、スパイシーで旨い。

5 永遠のライバル、橋本直樹さん。実は丸

山さんと銀座店出店の際に、力を貸したもの橋本さんだった。6 丸山さんにこの冬おすすめのイタリアワインをリストアップ。左より大樽熟成を誇る頃適な逸り手、バローロ「バルトロ・マスカレッポ01」2万円。おだしのようにすこしこに入るハーバレスコ「モッカガッタ08」は透明感のある「ラッカ・ノーヴァ10」共に1万円。「サンジョベーゼも飲んでもほしい」と若々しさでメリハリのあるフルッコ「カーザ・ノーヴァ・ディ・ネーリ08」13700円。以上!



これからシーズンを迎えるジビエ料理より「森鳩のサルミソース」2500円。イタリアのサルミソースは内臓を使うため、肉々しさに溢れ、ワインなしではいられなくなる。

渡辺紀子一文 潤澤晃一一写真  
text by Michiko Watanabe / photographs by Kouichi Takizawa



営管理を学んだ。そこで知り合つた友人と共同出資で始めたのが、本郷のトラットリアだった。

一方の橋本さんは、出会った當時と悔しそうな顔で、橋本さんの料理を褒める。

大事なことから  
どうでもいいことまで

手描き風のボツッとした書体に変え、表現もわかりやすくなったところ、1ヵ月でドカンと大ヒットとなり、あつた。という間に本郷を凌ぐ人気店になつた。

あれよあれよとすい勢いで店を増やしましたからね。あながち外れてはいなかつた。ただ、竹とんぼはずれ落ちるものだから、この先はかりませんけどね（笑）

と丸山さんに対するは、歯に衣着せぬ突っ込みを忘れない橋本さん。

当時は、高級フレンチからリストランテへ、さらにトラットリアへとブームが移行している時期だった。その勢いに乗ったから大当たり。あまりに儲かるので、3年後に近くの茗荷谷に「ラ・クローチエ」をオープン。ところが、今度はまったく受けない。1年目は大失敗だった。少し本格的に過ぎたかと反省したが、原因はそれだけではなかった。ちょうどその頃、コンピュータを導入。それまで明朝体の固いフォントで作つて、とかつらうごメニューを、

「住んでいたマンションに、ある時からワインの空き瓶をゴミに大量に出す男が出てきた。それが丸山だつたんです。ブルゴーニュばっかりでね。でも、ある田うちの店に食べに来た。『竹とんぼ』っていう店をやつてる、フランスのワイン畠を自転車で回つてると聞いて、自分もフランス料理の世界にいたから、自然とウマがあったんですね。ヤツは、よく竹とんぼのように飛躍するつて言つてたけど、毎日出でてから

現在、橋本さんの店は3軒。本店となる「フィオレンツァ」に、丸山さんは時々訪れる。よく食べるのは大好きなジビエと内臓料理。

「橋本はフレンチ出身だけど、イタリアンを勉強した。まるで、生き字引きみたいな人で、料理を語る時は哲学者。理論派です。彼の作る料理は正統派。だけど、仕上げは繊細。

と丸山さんは対しては、歯に衣装をせぬ突っ込みを忘れない橋本さん。今は小さな店を作りたいと夢見ている。ちらつと寄れるような店。そして、カウンターの中で料理を作る自分が想像しているそうだ。これを聞いたなら山さんはどんな対策をぶつけてくるか？　ちょっと楽しみ。大事なことから、どうでもいいことまで、共に競い合うライバル関係は20年目に突入。それについても大人になつてこんな「無二」の親友ができるなんて、なんかとてもうらやましい感じがしました。